SCHWARTAU

verzaubert das Backen

Stück für Stück den Frühling genießen!



7 traumhafte Rezeptideen fürs Frühjahr



Endlich Frühling! Probieren Sie doch gleich mal die frischen, **köstlichen Back- und Dekorideen** von SCHWARTAU!

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit **fruchtigen** Köstlichkeiten wie der **Johannisbeertorte mit Mohn** oder den **zarten Erdbeer-Rädchen.** Fantasievolle Dekore machen Ihr Gebäck zu kleinen Kunstwerken.

Ob Sie Freunde zum Kaffee erwarten, etwas Besonderes für den Ostertisch oder zum Muttertag suchen – Ihre Gäste werden Augen machen!

Stracciatella-Schichttörtchen

Gelingt mit etwas Übung!

Zubereitung für 6 Stück:

1. Eigelbe und Zucker dickschaumig rühren. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee auf die Eiercreme häufen, Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Vanille-Back vermengen und alles vorsichtig unterheben. 1–2 Backbleche mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 18 Biskuitomelettes von 8 cm Ø auf das Blech spritzen. Im **vorgeheizten Ofen bei 190 °C** (Gasherd: Stufe 3/Umluftherd: 180 °C) **10 Minuten** backen.
2. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und die Biskuitomelettes so darauf stürzen, dass das Backpapier obenauf liegt. Die Rückseite des Backpapiers dünn mit kaltem Wasser bestreichen und sofort abziehen. Das Gebäck gut auskühlen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif nach Vorschrift hinzufügen. Die Raspel Schokolade vorsichtig unterheben.
4. Je 3 Biskuitomelettes abwechselnd mit der Sahne zu Türmchen schichten und anschließend mit Schoko Dekor Blättern verzieren.

Zutaten Biskuitteig:
- 4 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 50 g Speisestärke
- 75 g Weizenmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Btl. SCHWARTAU Vanille-Back

Zutaten Füllung:
- 2 Becher Sahne à 200 g
- 2 Btl. Sahnesteif
- 1 Schtl. SCHWARTAU Raspel Schokolade Zartbitter

Zutaten Dekoration:
- 1 Schtl. SCHWARTAU Schoko Dekor Blätter Zartbitter



Ganz einfach!

Fruchtige Johannisbeertorte mit Mohn

Zutaten Rührteig:

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 Eier
- 1/2 Btl. (125 g) SCHWARTAU Mohn-Back
- 1 Btl. SCHWARTAU Vanille-Back
- 130 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Zutaten Belag:

- 250 g (frische/tiefgefrorene) Johannisbeeren
- 4 Blatt rote Gelatine
- 200 g Sahne
- 1 Glas SCHWARTAU Gelee nach Hausfrauenart Rote Johannisbeeren

Zutaten Dekoration:

- 3–4 Johannisbeerrispen
- 1 Schtl. SCHWARTAU Schoko Dekor Herzen



Zubereitung:

1. Butter oder Margarine mit Zucker und Salz sehr cremig rühren, Eier untermengen. Mohn- und Vanille-Back in den Teig rühren, das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im **vorgeheizten Backofen bei 175 °C** (Gasherd: Stufe 3–4/Umluftherd: 170 °C) **30–35 Minuten** backen. Kurz in der Form ruhen lassen, dann Kuchen aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. Johannisbeeren von den Rispen pflücken (3–4 schöne Rispen für die Dekoration zurückbehalten) und waschen oder tiefgefrorene Beeren 1/2 Stunde auftauen lassen. Die Gelatine nach Vorschrift einweichen und die Sahne steif schlagen. Johannisbeergelee leicht erwärmen und gut durchrühren. Zwei EL auf dem Tortenboden verstreichen. Die ausgedrückte Gelatine in dem restlichen Gelee leicht erwärmen, auflösen und unter die Sahne ziehen. Danach die Johannisbeeren vorsichtig unterheben.

3. Einen Tortenrand um den Boden aufstellen, die Sahnezubereitung einfüllen und so verstreichen, dass kleine Wellen entstehen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit den zurückbehaltenen Rispen und den Schoko Dekor Herzen verzieren.



Tipp:
Für mehr Abwechslung können Sie auch Johannisbeeren und Heidelbeeren kombinieren oder eine Beerenmischung (z.B. tiefgefroren) verwenden!



Tipp:
Zusammen mit einer Kugel Vanilleeis serviert ergeben die Muffins ein tolles Dessert.

Bienenkorb-Honig-Muffins

Ganz einfach!

Zubereitung für ca. 12 Stück:

1. Mehl, Backpulver, Natron und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Ei, Honig, Orange-Back, Öl und Joghurt in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Den Teig in gefettete Muffinformen oder Papierförmchen füllen und im **vorgeheizten Backofen bei 180 °C** (Gasherd: Stufe 3/ Umluftherd: 170 °C) **ca. 20 Minuten** backen.
2. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen. Wenn die Muffins nach dem Backen 5 Minuten abgekühlt sind, Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 7 mm Ø) füllen und spiralförmig Hauben auf die Muffins spritzen.
3. Die Muffins nochmals auf mittlerer Schiene mit dem Backofengrill bei 200 °C (ersatzweise auf unterster Schiene bei 200 °C Oberhitze) 5–10 Minuten überbacken, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Vorsicht, das geht sehr schnell! Anschließend mit dem Krokant verzieren.

Zutaten Teig:
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Btl. SCHWARTAU Mandeln, gehackt
- 1 Ei
- 150 g Honig
- 1 Btl. SCHWARTAU Orange-Back
- 80 ml neutrales Speiseöl
- 220 g Joghurt

Zutaten Haube:
- 3 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 Btl. SCHWARTAU Haselnuss Krokant

Zusätzlich werden noch benötigt: Papier-Muffin förmchen



Benötigt etwas Zeit!

Italienische Eierlikörtorte

Zutaten Knetteig:

- 300 g Weizenmehl
- 100 g kalte Butter oder Margarine in Stückchen
- 3 Eigelb
- 3 EL kaltes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Eiweiß zum Bestreichen

Zutaten Füllung:

- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Milch
- 250 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 1/2 Becher SCHWARTAU Citronat
- 1/2 Becher SCHWARTAU Orangeat

Zutaten Dekoration:

- 1 Btl. SCHWARTAU Frühlings Kuchenglasur Eierlikör
- 1 Btl. SCHWARTAU Pistazien, gehackt
- 1 Schtl. SCHWARTAU Frühlings Zucker Dekore

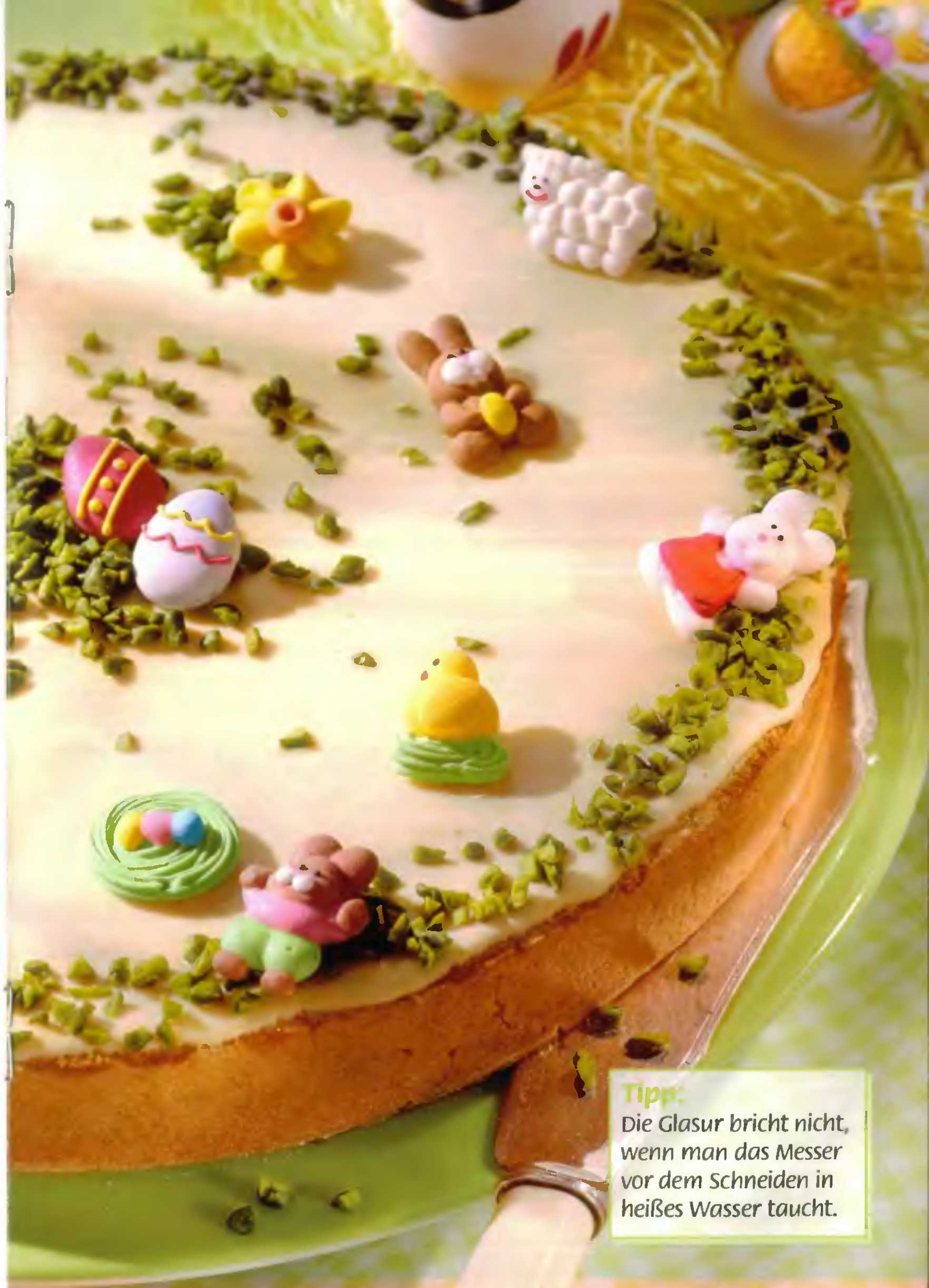
Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen. Für die Füllung Zucker und Eigelb in einer Schüssel sehr cremig rühren. Stärke mit Milch anrühren und unter die Eiercreme geben. Mascarpone und Frischkäse sowie das fein gehackte Citronat und Orangeat unterheben.

2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Butter oder Margarine fetten. 2/3 des Mürbeteiges zu einer runden Platte ausrollen (ca. 2 cm größer als die Springform) und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Creme einfüllen und glatt streichen. Den restlichen Teig ausrollen und als runde Platte auf die Creme legen. Mehrfach mit einer Nadel einstechen. Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Im **vorgeheizten Ofen bei 180 °C** (Gasherd: Stufe 2–3/Umluftherd: 170 °C) auf der untersten Stufe **40–45 Minuten** backen. Im letzten Drittel der Backzeit evtl. abdecken, damit die Torte nicht zu braun wird. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, aus der Springform lösen und abkühlen lassen.

3. Glasur nach Vorschrift auflösen und die Oberfläche der Torte damit überziehen. Mit Pistazien und Frühlings Dekoren nach Belieben dekorieren.





Tipp:
Die Glasur bricht nicht, wenn man das Messer vor dem Schneiden in heißes Wasser taucht.



Tipp:
Servieren Sie die Rädchen als Blumen: Einfach Stiel und Blätter aus grünem Tonpapier ausschneiden und alles auf einer Platte arrangieren.

Erdbeer-Rädchen

Ganz einfach!

Zubereitung für ca. 12 Stück:

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Vanille-Back, Puderzucker und Salz hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes auf höchster Stufe 1 Minute verarbeiten (nicht länger, da der Teig sonst zu sehr klebt).
2. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ein Rechteck von ca. 48 x 36 cm ausrollen. Dieses in 12 Quadrate à ca. 12 x 12 cm rädeln. Die Teigstücke auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.
3. Für die Füllung Fruchtaufstrich und Magerquark verrühren. Auf die Mitte jedes Teigquadrats ca. 1 TL von der Masse geben. Die Ecken ca. 5 cm bis zur Mitte einschneiden. Je 2 gegenüberliegende Zipfel über die Quarkfüllung legen. Die Backbleche nacheinander (bei Umluft zusammen) für je **20 Minuten** in den **vorgeheizten Ofen** schieben (Ober-/Unterhitze: **180 °C**/Umluftherd: 170 °C/Gasherd: Stufe 2–3).
4. Das Gebäck vorsichtig samt dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Danach entstielen und vierteln.
5. Die Gebäckrädchen mit den Erdbeervierteln garnieren und die Kuvertüre nach Vorschrift schmelzen. Anschließend das Gebäck und die Erdbeeren damit bestreichen und mit der Raspel Schokolade bestreuen.

Zutaten Teig:
- 300 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml neutrales Speiseöl
- 1 Btl. SCHWARTAU Vanille-Back
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pr. Salz

Zutaten Füllung:
- 120 g SCHWARTAU Extra Samt Erdbeere
- 150 g Magerquark

Zutaten Dekoration:
- 250 g frische Erdbeeren
- 1 Bl. SCHWARTAU Kuvertüre Weiss
- 1 Schtl. SCHWARTAU Raspel Schokolade Zartbitter



Grieß-Mandel-Kirsch-Kuchen

Ganz einfach!

Zutaten Teig:
- 1 Glas Sauerkirschen, entsteint (Abtropfgewicht 350 g)
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Btl. SCHWARTAU Citro-Back
- Saft einer kl. Zitrone
- 300 g Sahnejoghurt
- 80 g zerlassene Butter
- 200 g Hartweizengrieß
- 1/2 Päck. Backpulver
- 100 g SCHWARTAU Mandeln, gemahlen

Zutaten Dekoration:
- 1 Btl. SCHWARTAU Fix & Fertig Zuckerguss Classic
- 1 Schtl. SCHWARTAU 4 Back & Speisefarben

Zubereitung:

1. Die Kirschen abtropfen lassen.
2. Eier, Zucker, Salz und Citro-Back sehr schaumig schlagen. Zitronensaft, Joghurt und zerlassene Butter hinzufügen. Grieß, Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren. Zum Schluss die abgetropften Kirschen dazugeben.
3. Den Teig in eine gefettete Rechteckform (20 x 30 cm) füllen und im **vorgeheizten Backofen bei 180 °C** (Gasherd: Stufe 3/Umluftherd: 170 °C) **30–35 Minuten** backen. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. Vollständig auskühlen lassen.
4. Zuckerguss verkneten. 1 EL davon abnehmen und mit roter Speisefarbe mischen. Weißen Guss auf dem Kuchen verstreichen, den rot gefärbten Guss in Streifen darauf geben und mit einer Gabel wellenförmig durchziehen.





Tipp:
An warmen Tagen gut gekühlt genießen!



Tipp:
Probieren Sie die Schnecken auch mal mit SCHWARTAU Mohn-Back anstelle des Marzipans!

Hefe-Rosinen-Schnecken

Gelingt mit etwas Übung!

Zubereitung für ca. 7–9 Stück:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Hefe darüber bröckeln, Zucker hinzufügen. Milch und Butter in einem Topf lauwarm werden lassen, zusammen mit den Eiern zur Mehl-Hefe-Mischung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig etwa das doppelte Volumen angenommen hat.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Marzipan in Stückchen schneiden, mit Ei und Milch cremig rühren. Gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Zimt und Zucker mischen, darüberstreuen. Rum-Rosinen und Mandeln auf dem Teig verteilen.
3. Die Teigränder ca. 2 cm einschlagen und von der Längsseite her aufrollen. Rolle in ca. 2–3 cm dicke Stücke aufschneiden, diese auf 1–2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. An einem warmen Ort erneut gehen lassen, bis die Schnecken sich deutlich vergrößert haben. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Im **vorgeheizten Ofen** auf der untersten Schiene bei **170 °C** (Gasherd: Stufe 2/Umluftherd: 160 °C) **25–30 Minuten** backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
4. Den Zuckerguss nach Vorschrift verkneten und die Schnecken damit bestreichen. Mit Pistazien dekorieren.



Zutaten Hefeteig:
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pr. Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 40 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier

Zutaten Füllung:
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Schtl. SCHWARTAU Feine Marzipan Rohmasse
- 1 Ei
- 1 EL warme Milch
- 1 Pr. Zimt
- 100 g Zucker
- 1 Btl. SCHWARTAU Rum-Rosinen
- 100 g SCHWARTAU Mandeln, gehackt
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Wasser

Zutaten Dekoration:
- 1 Btl. SCHWARTAU Fix & Fertig Zuckerguss Classic
- 1 Btl. SCHWARTAU Pistazien, gehackt



Ganz einfach, ganz köstlich:

Die schnellste Kuvertüre im Backregal!

Jetzt macht Backen noch mehr Spaß – mit den neuen Kuvertüre Chips von SCHWARTAU. Sie sind **ohne aufwändiges Zerkleinern einfach zu portionieren** und ruck, zuck aufgelöst. Im praktischen wiederverschließbaren Beutel in den Sorten Zartbitter und Vollmilch.

Tipp: Das Rezept für die Mandelkekse finden Sie unter **www.schwartau-backwelt.de**





SCHWARTAU

verzaubert das Backen